





Pikantna zupa pomidorowa

 Renixx

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

pomidory - 1 kg
papryczka chili - 1 szt.
liście laurowe - 2 szt.
estragon posiekany - 1 łyżeczka
ziarna jałowca - 4-5 szt.
masło - 2 łyżka

cebula - 1 szt.
śmietana - 2-3 łyżka
włoszczyzna - 1 pęk
opcjonalnie białe, wytrawne wino -
0,5 szklanka
sól, pieprz, cukier - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: W rondlu rozgrzać masło, włożyć umyte, pokrojone na kawałki pomidory i dusić pod przykryciem około pół godziny. Następnie dodać obraną cebulę, włoszczyznę, papryczkę chili, wlać 3-4 szklanki wody i gotować około 20 minut. Do pół miękkich warzyw wlać wino, dodać listek laurowy, owoce jałowca, przykryć i gotować do miękkości. Zupę zdjąć z ognia, przetrzeć przez sito, zagotować, przyprawić do smaku solą, pieprzem, ewentualnie cukrem, posypać estragonem. Podawać z dodatkiem śmietany.